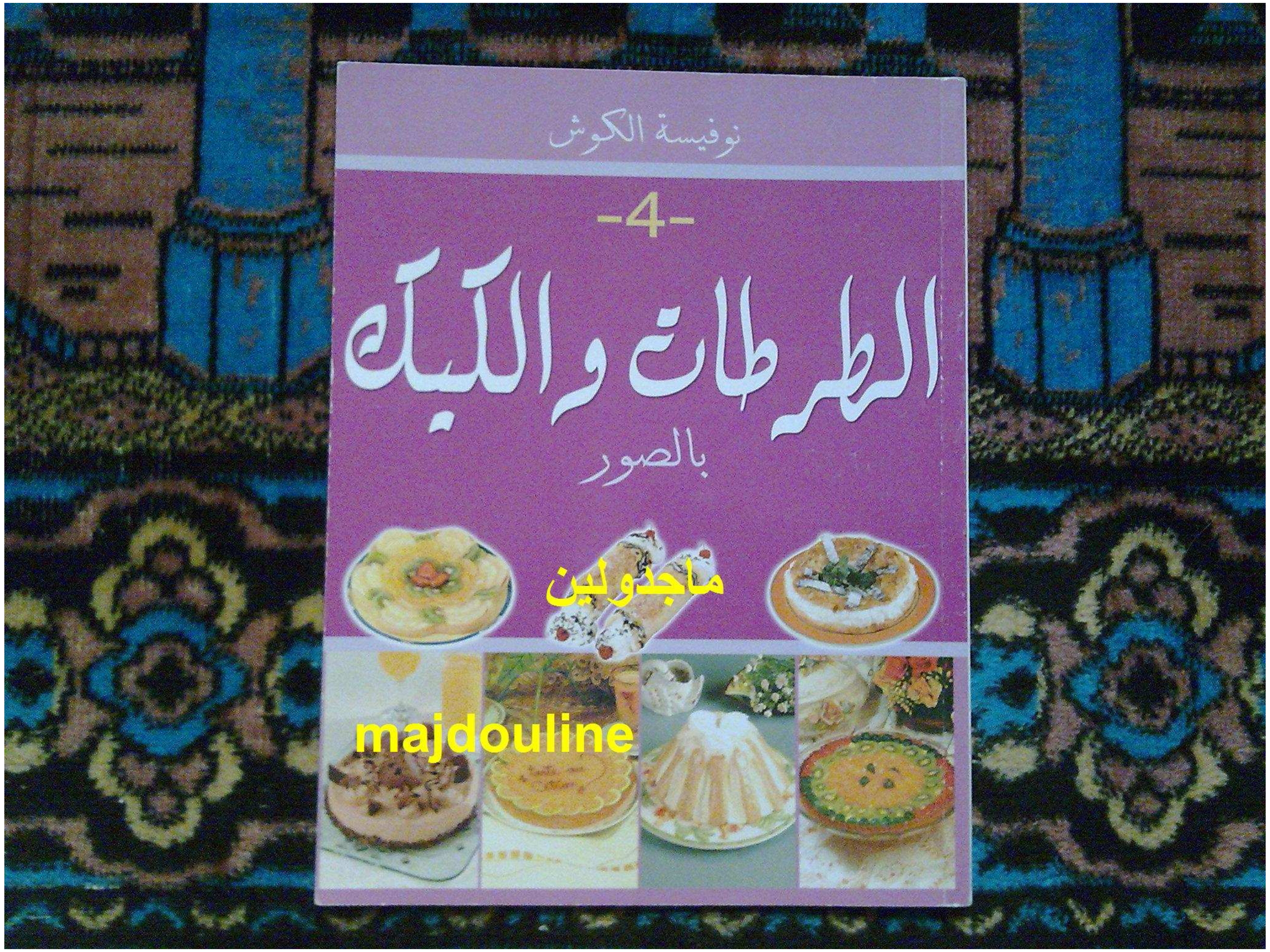

نوفيسة الكوش
-4-
الطرطات والكيك
بالصور
ماجدولين
majdouline

بسم الله الرحمن الرحيم

- الكتاب : الطرطات والكيك
- المؤلفة : نوفيسة الكوش
- النشر والتوزيع : مكتبة و وراقة التوفيق
- الصور : استديو غزال
- الإخراج الفني : Pixel Concept 028 220 020
- الطبعة الأولى : 2006
- رقم الإيداع القانوني : 2006/17.08
- ردميك : 9954814086

مقدمة

سيدتي، يسرني أن أتقدم لكم بهذا الكتيب الخاص بالكيك والطرطات.

هذا الكتيب المتميز بالوصفات المبتكرة، ستكتشفين هذا من خلال الصور.

هذه المجموعة من الكتب، ككتاب حلويات اللوز، حلويات مشكلة، المملحات، صغار الطرطات والعصائر، نأمل أن يروقكم ويحضى بإعجابكم إن شاء الله.

والله يوفقكم

المؤلفة : نوفيسة الكوش



طرطة على شكل قلب

المقادير

5 بيضات – 170 غ سكر – 200 غ دقيق – 3 معالق الزيت – قشرة الحامض
1/2 ملعقة خميرة – 1/2 ملعقة صغيرة من الفاني
كريم الزبدة – 150 غ كريم شونتيي للديكور والتزيين
150غ شكلاط – كأس صغير من عصير سيرو أناناس
200 غ شكلاط أسود – 2 معالق كبار من الزيت

الطريقة

في إناء يخلط بالخلاط الكهربائي أبيض البيض حتى يصبح مثل الثلج، يضاف السكر بالتدريج مع الخلط ثم أصفر البيض والفاني وقشرة الحامض، الخميرة، وأخيرا الزيت، نضيف الدقيق مع الخلط بملعقة من الخشب.

يدهن مول على شكل قلب بالزبدة ويرش بالدقيق، نصب فيه عجين الجنواز وتطبخ لمدة 20 دقيقة، بعد ما تبرد تقسم من الوسط تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، نضع الطبقة الثانية تسقى هي الأخرى، تدهن بالزبدة. يذاب 150غ الشكلاط يدهن بها وجه الحلوة والجوانب وتزين بالكريم فريش وقطع الشكلاط.

إعداد شكلاط للتزيين : في كسرولة نضع الشكلاط والزيت على طريقة حمام مريم حتى يدوب، يصب فوق رخام ويطلق بالسكين، يترك حتى يبرد نأخذ السكين خاص بتقطيع الشكلاط، يقطع من فوق الى تحت كي يعطينا الشكل المبين لكم في الصورة.



رولي بالشكلاط والبنان

المقادير

3 بيضات – 100غ سكر – 120غ من الدقيق – قشرة الحامض

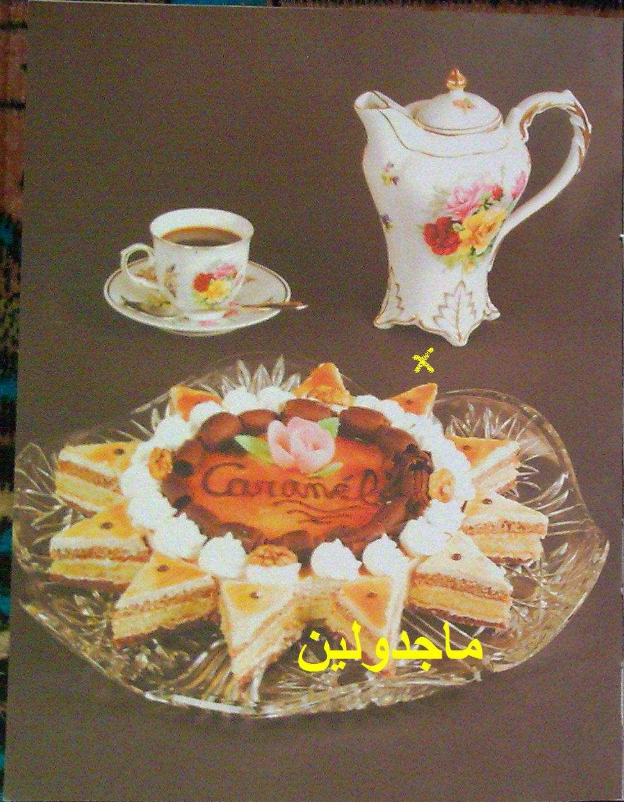
1/2 ملعقة خميرة – 1/2 ملعقة فاني

250غ كريم الزبدة – 1 بنانة – كأس كريم شونتيي للتزيين – 3 معالق الزيت

نصف كأس من عصير الأناناس – 150 غ شكلاط أسود – 150 غ شكلاط أبيض

الطريقة

في إناء يخلط بالخلاط الكهربائي أبيض البيض حتى يصبح مثل الثلج، يضاف السكر بالتدريج مع الخلط ثم أصفر البيض والفاني وقشرة الحامض، الخميرة، وأخيرا الزيت، نضيف الدقيق مع الخلط بملعقة من الخشب، نأخذ صينية تدهن بالزيت، نضع ورق الزبدة، يصب فيها خليط الجنواز، تطبخ لمدة 10 د تقريبا، بعدما يبرد يسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، تثنى مثل الرولو. نأخذ ورق الزبدة يصب فوقها الشكلاط الأسود الذائب على الطريقة المعروفة، نعمل خطوط بالمشطة الخاصة بالحلويات تترك حتى تبرد يذاب الشكلاط الأبيض نضعه فوق الشكلاط الأسود ومباشرة نضع رولي فوق الشكلاط يترك حتى يبرد يزال ورقة الزبدة تزين بالكريم شنتي ودوائر البنان.



طرطة الكرميل

المقادير

- الجنـواز : 3 بيضات – 100 غ دقيق – 100غ سكر – نصف ملعقة صغيرة خميرة ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
- الكريـم : 250 غ كريم الزبدة – 150 غ كريم شونتيي – 100غ كركاع كأس صغير سيرو أناناس – 3 معالق كبار نباج 2 معالق صغار كرميل – بعض قطع شكلاط للتزيين

---

3 بيضات – 100 غ سكر – 100 غ من الدقيق – 1/2 ملعقة صغيرة فاني
1/4 ملعقة خميرة – ملعقة كبيرة من الزيت
150 غ كريم زبدة – 1/2 كأس سيرو أناناس

الطريقة

نأخذ مول دائري (20 سنتم) يدهن بالزبدة، يرش بالدقيق ويترك جانبا.

في إناء نضع أبيض البيض نخلطه بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج نضيف السكر بالتدريج، ثم أصفر البيض وقشرة الحامض والخميرة وأخيرا الزيت، يضاف الدقيق مع الخلط من تحت لفوق، بالملعقة الخشبية، تصب في المول وتطبخ مدة 20 د بعدما تبرد تقسم من الوسط الى نصفين تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، نضع طبقة فوق أخري، يدهن وجه وجوانب الجينواز بالكريم؛ نأخذ كأس يخلط فيه نباج مع الكرميل، يوضع على وجه الحلوة ويزين بقطع الشكلاط.

نفس طريقة طرطة الكراميل، نأخذ صينية 40/30 سنتم، تفرش بورق الزبدة، يصب فيها خليط الجنواز وتطبخ لمدة 10 د. تقطع بطول 30 سنتم عرض / 4 سنتم، تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، نضع طبقة فوق الأخرى ثم في الأخير تقطع إلى مثلثات نضعها على جوانب الطرطة.



جنواز بالشكلاط

المقادير

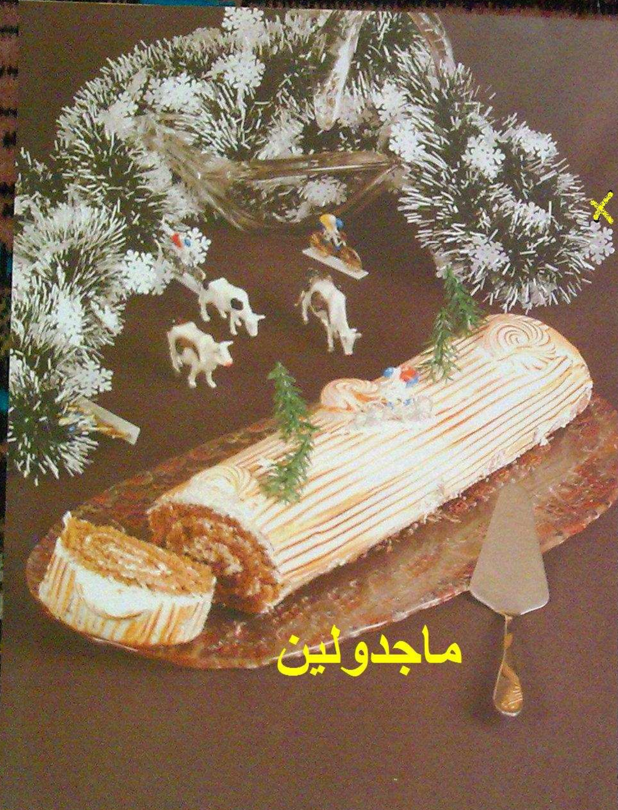
4 بيضات – 150غ من السكر – 150غ من الدقيق – ملعقة صغيرة فاني

ملعقة خميرة – 2 معالق كاوبيل – 200غ كريم فريش

كأس صغير سيرو (sirop)

الطريقة

يخدم ابيض البيض حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر مع الخلط ثم اصفر البيض، الخميرة، الفاني واخيرا الدقيق المخلوط مع كاوبيل، يدهن اناء بالزيت مرشوش بالدقيق يصب فيه الخليط يطبخ لمدة 15 دقيقة بعدما تبرد تقسم الى قسمين تسقى بالسيرو وتدهن بالكريم توضع الطبقة الثانية تسقى بالسيرو ونضع الكريم في البوشيط (pochette) تزين جوانب الطرطة وكذلك الوجه بالشكلاط المبشور حسب الرغبة.



رولي بالميرينك

المقادير

عجين الجنواز بالشكلاط (صفحة 6) – **200**غ كريم الزبدة

كاس صغير عصير أناناس

الميرينك : **3** أبيض البيض – **125** غ سكر كلاصي – رشة ملح

الطريقة

في صينية **30/40** سنتم نضع ورق الزبدة، يصب فيه العجين ويطبخ مدة **10** د تقريبا، تطلق عجين الجنواز فوق مائدة مرشوشة بالسكر مطحون، تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة وتثنى حول نفسها مثل رولي، تترك جانبا لحين تهيئ الميرينك.

في إناء نضع أبيض البيض، يخلط بالخلاط الكهربائي جيدا حتى يصبح مثل الثلج، نضيف السكر كلاصي بالتدريج وأخيرا رشة الملح مع الخلط. نضع الميرينك في كيس الحلواني، يزين به رولي، يحمر وجه الحلوى بواسطة شليمو (Chalumeau).



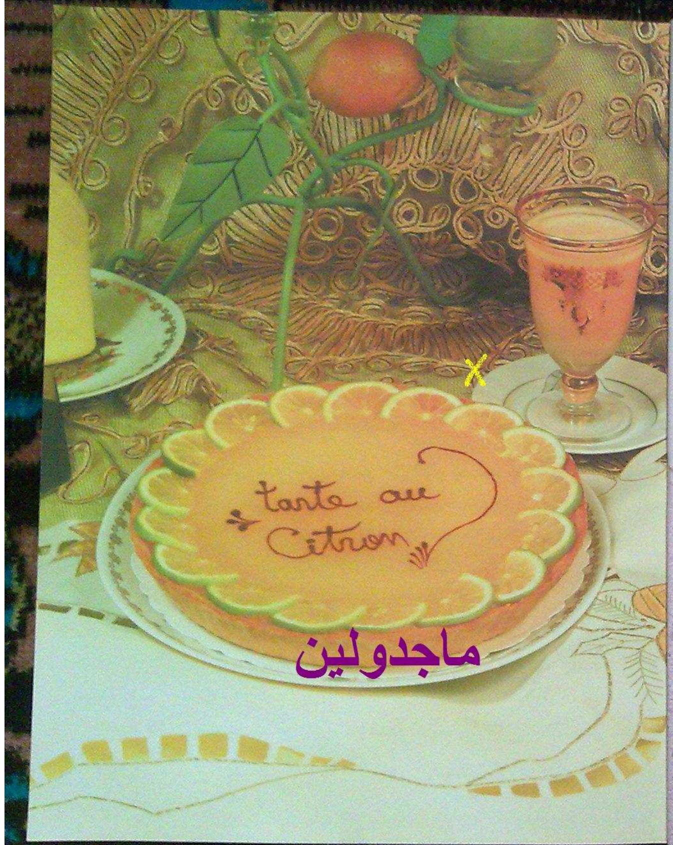
طرطة بالكريم الحامض

المقادير

1 كيكة جنواز 25 سنتم –250 غ كريم الحامض (تباع جاهزة في محلات الحلويات)
250 غ كريم الزبدة – 50 غ من الكوك – كأس من سيرو الأناناس
حبات الفضة للتزيين

الطريقة

نأخذ كيكة الجنواز تقسم الى ثلاثة طبقات، تسقى الطبقة الأولى بسيرو الأناناس، تدهن بكريم الزبدة وهكذا بالنسبة للطبقة الثانية؛ نضع الطبقة الثالثة، تسقى بالسيرو هي الأخرى وتدهن بكريم الحامض، يدهن الوجه والجوانب بكريم الحامض ثم نضع الكوك؛ نأخذ قليل من الورق المشمع نضع فيه قليل من كريم الحامض ونزين به وجه الطرطة مثل مثلثات ثم شكل وريدات، وتزين بحبات الفضة انظر الصورة.



طرطة الحامض

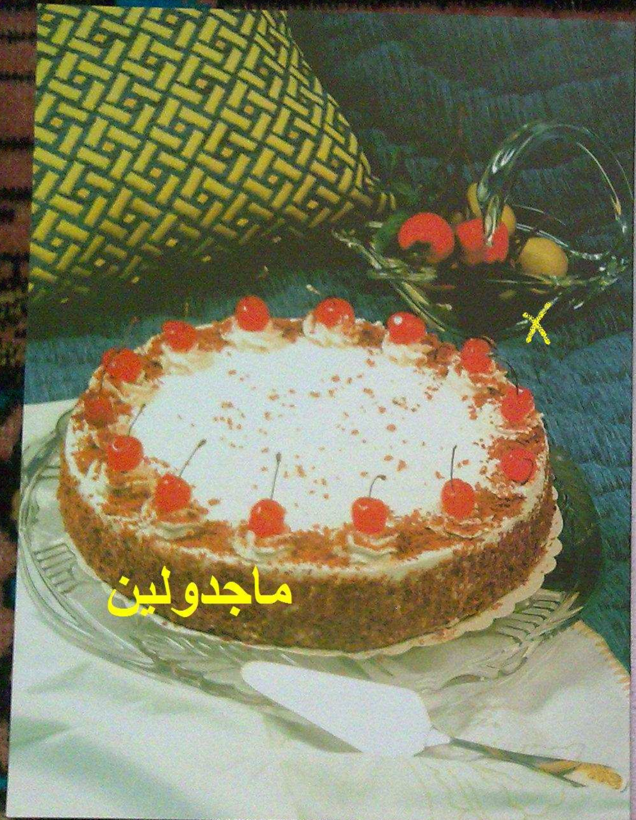
المقادير

- للعجين : 125غ سكر كلاصي – 125غ من الزبدة – قليل فاني
  1 بيضة – الدقيق حسب الخليط
- للحشوة : 2 برتقالات – 2 حامضات – قشرة 2 حامضات
  3 معالق كبار ميزنا – 4 أصفر البيض – 150غ السكر
  نصف لتر ماء – 50غ شكلاط

الطريقة

العجين : تخلط الزبدة مع السكر، الفاني، 1 بيضة واخيرا الدقيق تطلق العجين في مول خاص بالطرطات، تطبخ لمدة 20 دقيقة تترك جانبا.

الحشوة : نأخذ كسرولة يوضع فيها كل من أصفر البيض، السكر، قشرة الحامض والعصير يخلط جيدا تضاف اليه ميزينا (Maizina) مع الخلط ثم عصير البرتقال واخيرا الماء يوضع فوق نار متوسطة مع التحريك لمدة 5 دقائق، تصب كريم الحامض فوق العجين تترك حتى تبرد، تزين بشرائح الحامض على الجوانب ثم يذاب الشكلاط يكتب وسطها (Tarte au citron).



طرطة حب ملوك وكريم

المقادير

6 بيضات – 250غ سكر – 2 معالق كوبيل – 250غ من الدقيق
ملعقة صغيرة فاني – 50غ شكلاط مبشور – ملعقة خميرة
قشرة الحامضة – 1/2 كلغ كريم شانتي – 100غ حب الملوك
سيرو : كأس من ماء – 2 كيسان كبار سكر كلاصي – قطعة حامض

الطريقة

يخدم بياض البيض جيدا حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر شيئا فشيئا بواسطة الخلاط الكهربائي ثم أصفر البيض، الخميرة والفاني يخلط كوبيل مع الدقيق نضيفه للخليط مع التحريك بالملعقة الخشبية. يدهن مول 25 سنتم بالزبدة يرش بالدقيق يفرغ فيه الخليط يطبخ لمدة 25 دقيقة تقريبا بعدما تبرد تقسم من الوسط تسقى بالسيرو، تدهن بالكريم، نضع الطبقة الثانية تسقى هي الأخرى بالسيرو ويدهن الوسط والوجه والجوانب بالكريم وتزين بالشكلاط المبشور من الجوانب نضع الكريم في بوشيط نضع شكل وريدات توضع فوقها حبات حب الملوك تقدم

اعداد السيرو : يطبخ السكر والماء مع قطعة الحامض لمدة 5 دقيقة تسقى بها الطرطا.



كيكة الأهرام

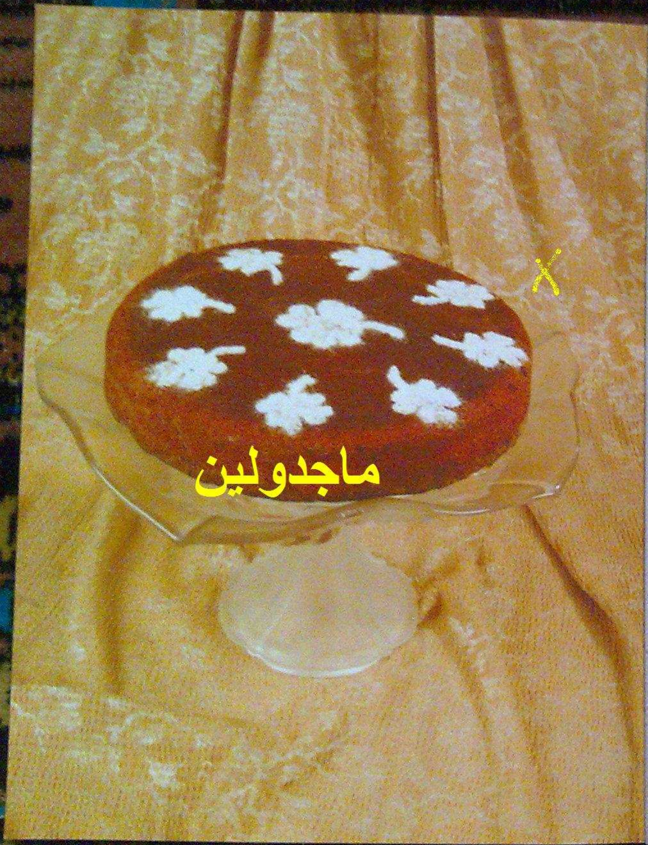
المقادير

10 بيضات – 250غ سكر – 250 غ دقيق – 2 معالق كوبيل
1/2 ملعقة خميرة – فاني – قشرة الحامض

- الكريم : 1/2 كريم شونتيي – ملعقة فاني – 100غ سكر
- السيرو : 2 كيسان سكر – كأس ماء – عصير نصف حامضة

الطريقة

يخدم البيض حتى يصبح كالثلج يضاف السكر شيئا فشيئا مع الخلط المستمر يضاف كل من قشرة الحامض الخميرة الفاني مع الخلط جيدا يقسم هذا المزيج الى قسمين نضيف الكاوبيل للنصف الأول مع 125غ من الدقيق وكذلك 135غ من الدقيق للنصف الثاني مع التحريك بملعقة خشبية نأخذ صينية كبيرة الحجم نفرش بورق الزبدة يصب فوقها خليط الجينواز في النصف من الصينية وفي النصف الآخر يصب جنواز بكوبيل يطبخ لمدة 10 دقائق. بعد ذلك يقطع على شكل مستطيلات على طول 40 سنتم و12 سنتم في العرض تسقى بالسيرو وتدهن بالكريم شونتيي طبقة فوق طبقة اخرى مثل الشكل الموجود في الصورة وتزين حسب الرغبة.



كيكة الفواكه

المقادير

6 بيضات – كأس صغير من الزيت – 100غ زبدة – 150غ سكر مطحون
3 بكيات من الخميرة – 80غ من اللوز مهرمش بقشوره – 300 غ من الثمر مقطع قطع
صغيرة – 100 غ من الكركاع – 50غ الكوك
ملعقة صغيرة من الفاني – 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة الحرة – ملعقة من
الزنجلان محمر مطحون – 1/2 ملعقة من القرفة – الدقيق حسب الخليط

الطريقة

نضع الزبدة والسكر في إناء يخلط بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الكريم، نضيف الزيت والبيض، نستمر في الخلط، ثم القرفة والمسكة والفاني ثم الكركاع مهرمش، اللوز، الثمر، الكوك والزنجلان مع الخلط بملعقة خشبية، نأخذ الدقيق يخلط مع الخميرة ويغربل، يضاف للخليط. يدهن إناء الكيك يرش بالدقيق يصب فيه الخليط المحضر، يطبخ لمدة 30 دقيقة تقريبا، بعدما يبرد نضع ورقة التزيين على وجه الكيكة يرش بسكر كلاصي وتقدم.



كيكة مستطيلة بكريم واللوز

المقادير

5 بيضات – 150 غ من السكر – 150 غ دقيق – ملعقة صغيرة من فاني
1/2 ملعقة خميرة – قشرة الحامض – 300 غ كريم الزبدة
150غ من اللوز مقلي مهرمش سكر كلاصي للتزيين – كأس من سيرو أناناس

الطريقة

يخلط أبيض البيض بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج، يضاف السكر بالتدريج ثم صفار البيض مع الخلط المستمر نضيف الخميرة والفاني وقشرة الحامض، وأخيرا الدقيق مع الخلط بملعقة خشبية.

يدهن مول مستطيل بالزبدة ويرش بالدقيق، يصب فيه خليط الجنواز، يطبخ لمدة 20 د تقريبا. نتركها حتى تبرد ونقسمها من الوسط، تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، نضع فوقها الطبقة الثانية تسقى هي الأخرى، وتدهن بالكريم على الوجه والجوانب وأخيرا اللوز مهرمش.

يقطع الورق ويوضع على وجه الكيكة ثم يصب سكر كلاصي على الوجه، بعد ذلك يرفع الورق بمهل كي يعطينا الديكور الموجود في الصورة.



شرلوط

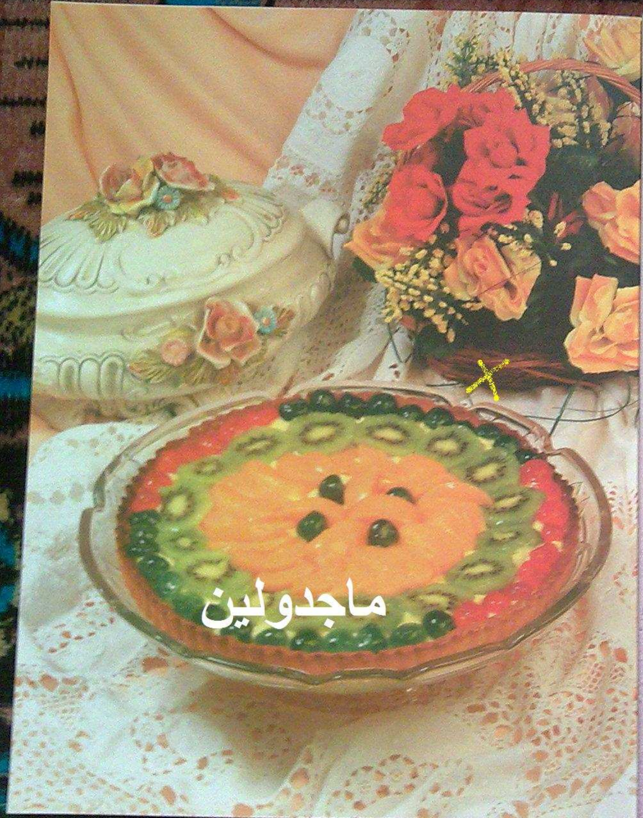
المقادير

200 غ كريم باتسيير – 250 غ كريم من الزبدة – 200 غ من الفواكه
100 غ كريم شونتيي – 400 غ بسكوي – 2 معالق كبار ماء ساخن
2 معالق صغار من غبرة الجيلاتين

الطريقة

في إناء نضع كريم الزبدة، تخلط بالخلاط الكهربائي، نضيف كريم باتسيير شيئا فشيئا مع الخلط.

في كأس نضع الماء الساخن مع غبرة الجيلاتين، تخلط بالملعقة جيدا، تضاف الى الخليط الزبدة مع التحريك، وأخيرا نضيف الفواكه. نأخذ إناء خاص بالكيك يصفف في الجوانب البسكوي ثم نصب الخليط، يترك في الثلاجة (البراد) مدة 3 ساعات ويقدم في صحن، يزين بالكريم شونتيي.



طرطة الفواكه

المقادير

1/2 كلغ عجين صبلي – 1/2كلغ اكريم باتسيير – فاني

300غ كيوي – 300غ من الخوخ – 300غ حب الملوك أحمر وأخضر

3 معالق كبار نباج

الطريقة

تطلق عجينة صبلي في مول خاص بالطرطة تطبخ لمدة 20 دقيقة تقريبا بعدما تبرد تفرغ الكريم يصفف في الجوانب حب الملوك ثم كيوي واخيرا الخوخ تدهن وجه الطرطة بالنباج.



طرطة الجنواز والكريم

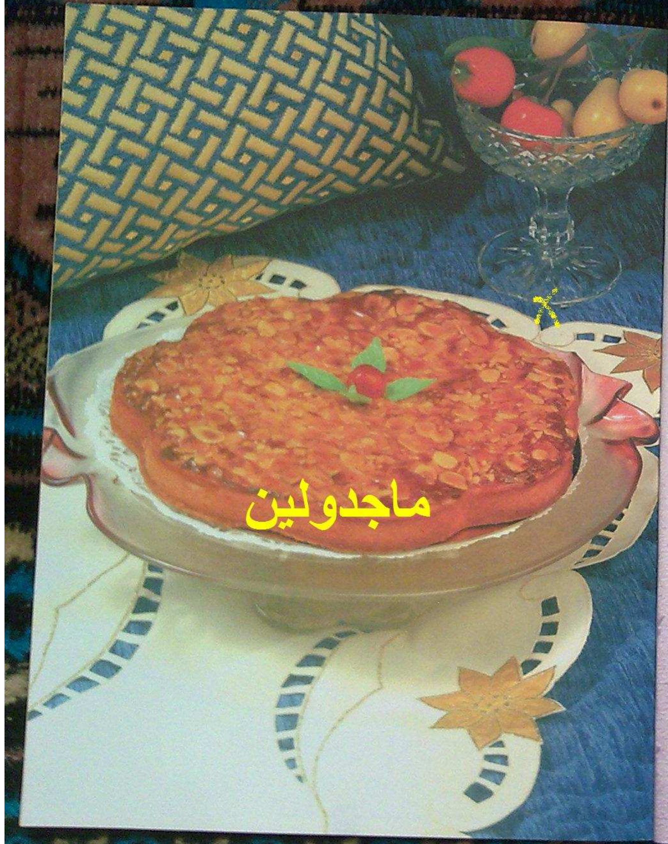
المقادير

2 طبقات من الجنواز – 400غ اكريم افريش

كأس صغير كونفتور – كأس صغير نپاج – كأس من السيرو

الطريقة

نأخذ طبقة الجنواز تسقى بالسيرو ثم تدهن بالكريم فريش توضع فوقها الطبقة الثانية تسقى هي الاخرى بالسيرو ونضع خطوط على شكل مثلث انظر الصورة، تحشى بالنپاج، والآخرين بالكونفتور وتزين في الوسط بالشكلاط، تقدم.



طرطة اللوز

المقادير

400غ عجين صبلي – 100غ كونفتور مشمش – 300غ اللوز
150 من الزيت – 150غ من الكركاع – ملعقة فاني – 100غ من الزبدة
150غ سكر كلاصي – 200غ فواكه جافة – 1/2 لتر حليب

الطريقة

تطلق العجينة في اناء خاص بالطرطا، تطبخ مدة 15 دقيقة بعد ذلك تدهن بالكونفتور وتترك جانبا.

إعداد الحشوة : نضع كل من الحليب، الزبدة والسكر الفاني في كسرولة فوق نار متوسطة مع التحريك حتى الغليان يفرغ جميع الفواكه مع التحريك لمدة 7 دقائق تقريبا. يصب هذا المزيج فوق عجين الطرطا، تطبخ مرة اخرى لمدة 10 دقائق تقريبا ثم تزين حسب الرغبة.



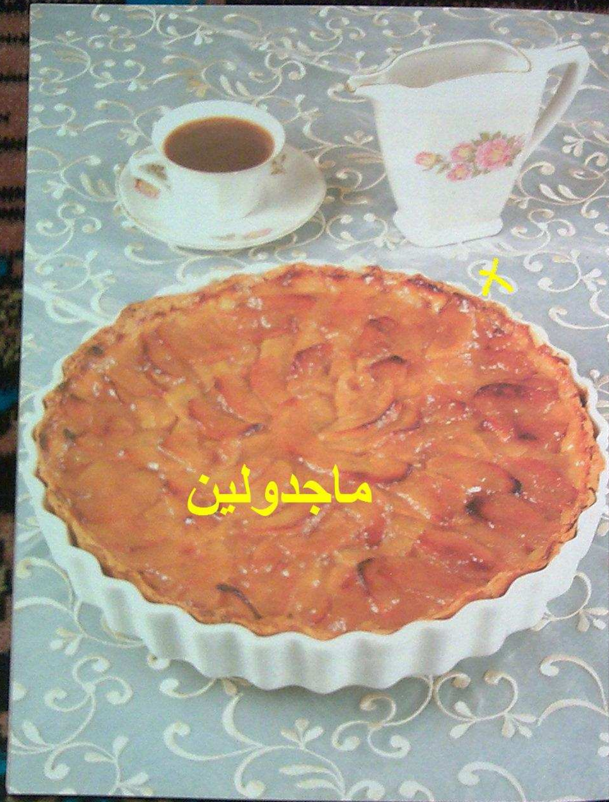
طرطا شو باللوز

المقادير

150غ زبدة – 300غ الدقيق – كأس كبير ماء – 1/2 ملعقة صغيرة ملح
2 معالق صغار سكر – 6 بيضات – 300غ كريم باتسيير
500غ كريم فريش – 150غ لوز – 50غ سكر كلاصي

الطريقة

في كسرولة نضع الماء فوق نار متوسطة، نضيف الزبدة، الملح والسكر مع التحريك حتى تذاب الزبدة نضيف الدقيق مع التحريك بملعقة من خشب، ترفع من فوق النار يضاف البيض واحدة تلوى الاخرى مع الاستمرار في التخليط بالخلاط الكهربائي، تفرغ في اناء دائري متقوب في الوسط تطبخ لمدة 20 دقيقة تقريبا. بعد ما تبرد تقسم من الوسط تدهن بالكريم باتسري ثم الكريم فريش نضع الطبقة الثانية فوق الكريم تدهن بالكونفتور نضع اللوز مقلي، تزين بقطع الشكلاط، ترش بالسكر كلاصي



طرطة التفاح

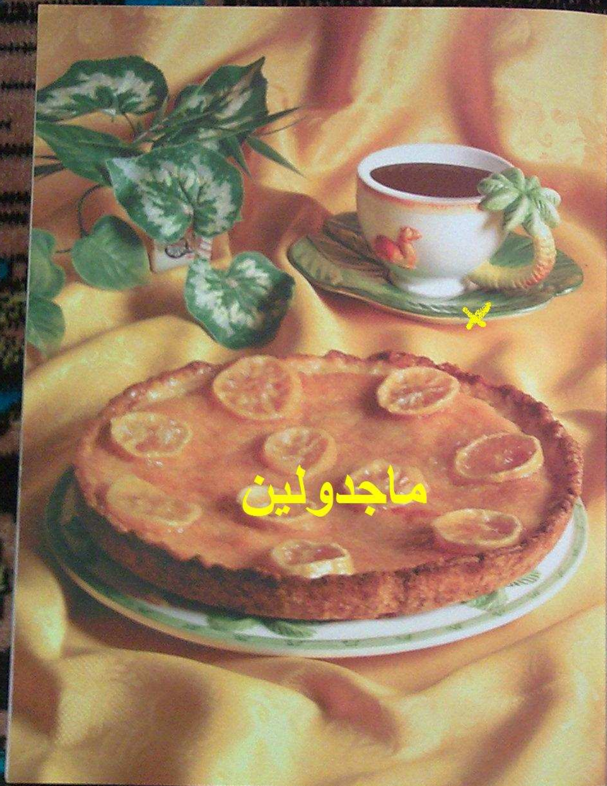
المقادير

350 غ عجين بريزي – 300 غ تفاح مطحون – 1 كلغ من التفاح
ملعقة صغيرة قرفة – 4 معالق كبار سكر سنيدا
ملعقة صغيرة فاني – ملعقة زبدة صغيرة

الطريقة

في كسرولة نضع 300 غ من التفاح مطحون والزبدة ومعلقة من السكر فوق نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر نضيف القرفة ونستمر في التحريك لمدة 10 دقائق تقريبا، تطلق العجين في مول 25 سنتم تثقب بالشوكة وتطبخ مدة 15 دقيقة.

يغسل التفاح ويقطع الى شرائح رقيقة جدا، نضع فوق العجين التفاح المطحون وتصفف فوقه شرائح التفاح، تخلط 3 معالق من السكر المتبقية مع الفاني توزع على شرائح التفاح؛ تطبخ لمدة 30 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر.



طرطة اللوز بالحامض

المقادير

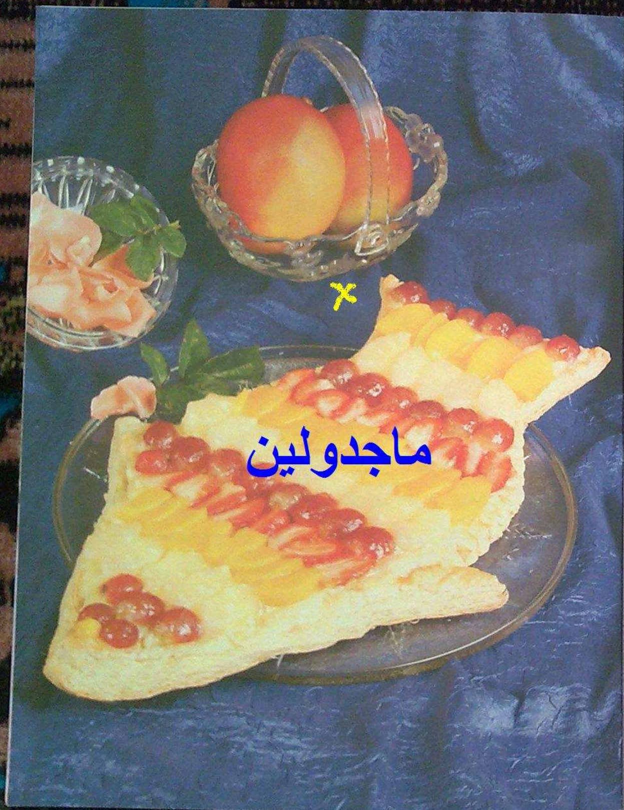
300 غ من عجين بريزي – 150 غ غبرة اللوز

3 بيضات – 125 غ سكر مطحون – عصير وقشرة حامضة

شرائح الحامض معسلين للتزيين – 2 معالق كبار من نپاج

الطريقة

يخلط البيض جيدا، يضاف له السكر ثم قشرة وعصير الحامض وأخيرا اللوز المطحون. يصب هذا الخليط فوق العجين ثم يطبخ لمدة 20 إلى 25 د، وتزين بشرائح الحامض معسلة، يذاب النپاج ويدهن به وجه الطرطة.



عجين مورق على شكل سمكة

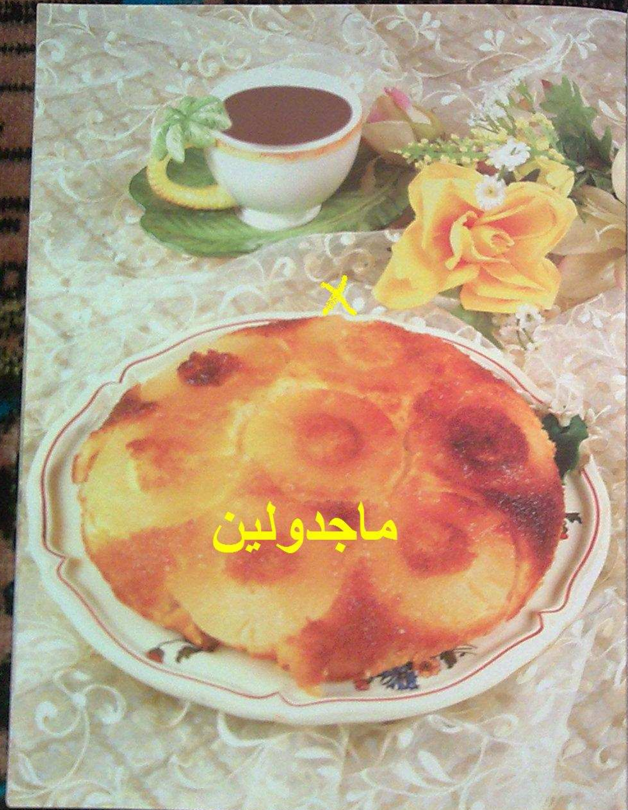
المقادير

400غ من العجين المورق – 300غ كريم باتسيير

100غ من العنب – 150غ الخوخ – 100غ أناناس – 2 معالق نپاج

الطريقة

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق يطلق العجين المورق، نأخذ ورق الكرطون يرسم عليها شكل سمكة توضع فوق العجين المورق تقطع على هذا الشكل، نأخذ مقص نقطع الجوانب، تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا، بعدما تبرد تدهن بالكريم باتسيير تصفف الفواكه حسب الرغبة، تخلط 2 معالق النپاج جيدابعد تسخينه ويدهن وجه السمكة.



كيكة الأناناس

المقادير

3 بيضات – 150غ من الدقيق – 100غ من الزبدة – ملعقة صغيرة فاني

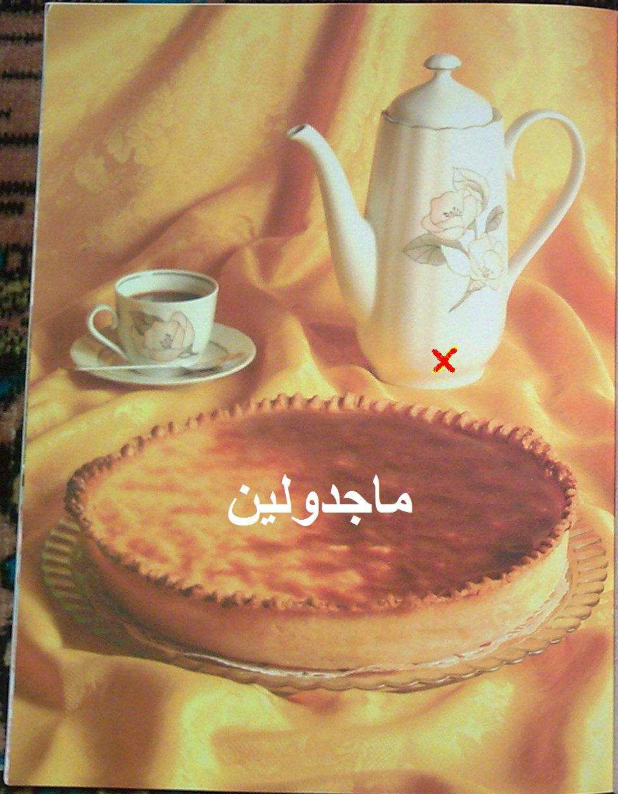
2 خميرات – 1 حك الأناناس

125غ سكر سنيدا – 3 معالق كبار سنيدا

الطريقة

في إناء يخلط البيض مع السكر بالخلاط اليدوي جيدا، نضيف الزبدة مذوبة مع الخلط ثم الخميرة وفاني، نستمر في التخليط وأخيرا الدقيق.

نأخذ مول خاص بالكيك، يصب فيه 3 معالق كبيرة من السكر سنيدة يوضع فوق نار متوسطة حتى يصبح مثل الكراميل، يترك حتى يبرد ثم تصفف فيه شرائح الأناناس ثم نصب الخليط المحضر سابقا (يعني خليط الكيك) تطبخ لمدة 20 دقيقة إلى 25 دقيقة.



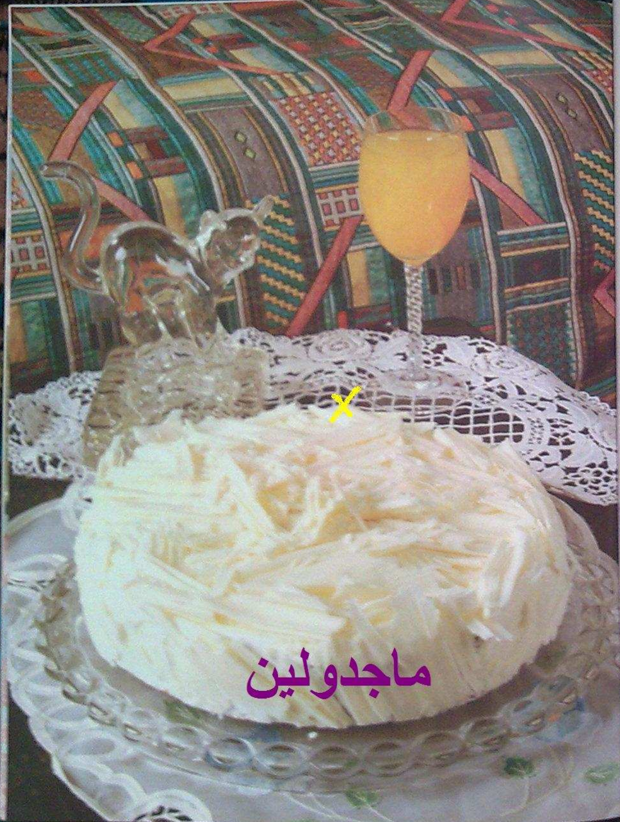
طرطة الفلان

المقادير

- عجين ابريزي : 150 غ من الدقيق – 75 غ من الزبدة – 1/2 كأس من ماء ملعقة صغيرة سكر – قليل من الملح.
- الحشـــوة : 1 لتر حليب – 2 ملاعق من الماء – 40 غ ميزينا – 4 بيضات 150 غ سكر – 1/2 ملعقة صغيرة فاني.

الطريقة

عجين ابريزي : في إناء نضع الدقيق، قطع الزبدة والسكر والملح، نخلط هذه العناصر جيدا نضيف الماء حتى تتجمع العجين، تترك جانبا لمدة 20 د؛ في كسرولة نضع الحليب والسكر والفاني فوق النار مع التحريك حتى الغليان، يخلط البيض ويضاف للخليط؛ نطلق العجين في مول خاص بالطرطات، يصب فيه الخليط، يطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا، تترك حتى تبرد وتقدم.



طرطة بالشكلاط الأبيض

المقادير

1كيكة جنواز – 400غ شكلاط أبيض – 300 غ من كريم الزبدة

1 كأس سيرو أناناس – 3 معالق الزيت

الطريقة

نأخذ كيكة الجنواز تقسم من الوسط تسقى بالسيرو تدهن بكريم الزبدة – نضع الطبقة الثانية وتسقى بالسيرو، يدهن الوجه والجوانب بكريم الزبدة.

يذاب الشكلاط والزيت على طريقة حمام مريم، يصب فوق الرخام ويطلق بالسكين، يترك حتى يبرد ثم نأخذ سكين خاص بتقطيع الشكلاط، يقطع من فوق الى تحت كي يعطينا الشكل المبين لكم في الصورة، تزين به وجه وجوانب الحلوى.



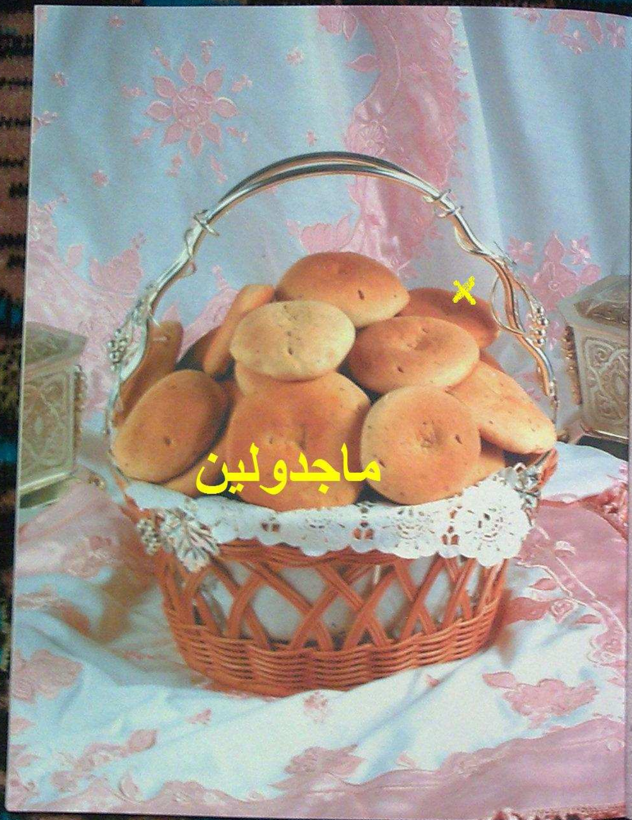
العجين المورق بالكونفتور

المقادير

500غ من العجين المورق – 100غ الكوك
ملعقة فاني – حك صغير كونفتور

الطريقة

نأخذ كسرولة نضع فيها كل من الكونفتور والفاني فوق نار متوسطة مع التحريك لمدة 5 دقائق ثم تترك جانبا حتى تبرد. نطلق العجين المورق نقطع بالكأس على شكل دوائر او مستطيلات، نضع ملعقة من الكونفتور ترش بالكوك تقطع العجينة المورقة الى شرائط بآلة سباكتي تزين حسب الرغبة ترش بالسكر تطهى لمدة 20 دقيقة انظر الشكل في الصورة.



الكروص الشمالي (لفقاقص)

المقادير

2 كيلو دقيق – 15غ زبدة – 500غ سكر كلاصي – معلقة سمن حار
قليل من الزنجلان – 2 معالق خميرة خبز – معلقة صغيرة مسكة حرة
قليل من حبة حلاوة – قرعة ماء زهر صغيرة

الطريقة

يوضع الدقيق في اناء، يضاف كل من السكر كلاصي المسكة المدقوقة، الزنجلان، حبة حلاوة، وتخلط هذه العناصر جيدا ثم توضع في الوسط حفرة ، تضاف الزبدة السمن الحار الذائب الخميرة والماء زهر تعجن وتدلك جيدا نستمر في الدلك ربع ساعة تصنع كريصات صغيرة وتترك لتخمر لمدة 3 ساعات تطبخ في الفرن لمدة 25 دقيقة.

يمكننا تناول هذه الكريصات لمدة أسبوع أو أكثر دون ان توضع في ثلاجة.



رولي بالميرينك

المقادير

2 ملاعق كبيرة شكلاط غبرة – 5 بيضات – 150غ من السكر

150غ من الدقيق – 1/2 ملعقة فاني

ملعقة صغيرة من قشرة الحامض

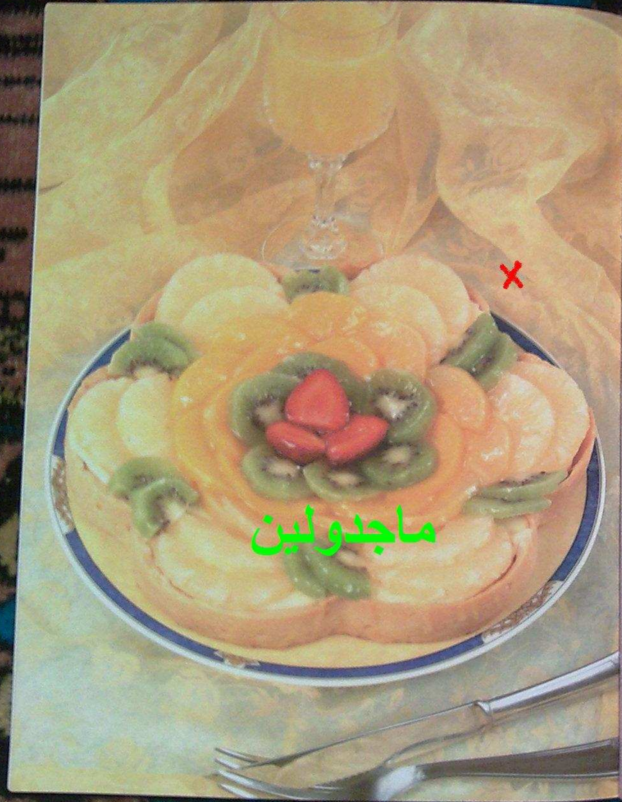
كأس صغير من الأناناس – 200غ كريم من الزبدة

الميرينك : 3 أبيض البيض – 125غ سكر كلاصي – رشة ملح – ملعقة فاني

الطريقة

في إناء التخليط نضع أبيض البيض يخلط جيدا بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج، نضيف السكر بالتدريج ثم صفار البيض، نستمر في التخليط ثم نضيف قشرة الحامض والفاني ثم الدقيق مع التحريك بالملعقة الخشبية من تحت لفوق، بعد ذلك ناخذ صينية مستطيلة تفرش بورق الزبدة نصب خليط الجنواز ثم تطبخ لمدة 10 دقائق تقريبا، بعدما تبرد تسقى بالسيرو والأناناس، تدهن بكريم الزبدةثم تثنى مثل الرولو، تدهن بالمورنك ثم تطبخ لمدة 5 دقائق ليتحمر الميرينك.

إعداد الميرينك : في إناء نضع بياض البيض يخلط بالخلاط الكهربائي جيدا حتى يصبح مثل الثلج، يضاف السكر بالتدريج وأخيرا رشة ملح.



طرطة بأربع أنواع الفواكه

المقادير

350غ من عجين صابلي – 300غ أناناس

2 حبات كيوي – حبة فريز – 3 حبات من المشمش المعلب

300غ من كريم حلواني – ملعقتين من النپاج – ملعقتين من مربى المشمش

الطريقة

يطلق عجين صابلي في قالب دائري (حسب الرغبة) ثم تطبخ لمدة 20 دقيقة او حتى يتحمر شيئا ما ويترك حتى يبرد، تدهن بمربى المشمش ثم نضع كريم الحلواني تصفف الفواكه مثل الصورة أو حسب الرغبة وأخيرا يدهن وجه الفواكه بالنپاج وتقدم.



طرطة الإجاص

المقادير

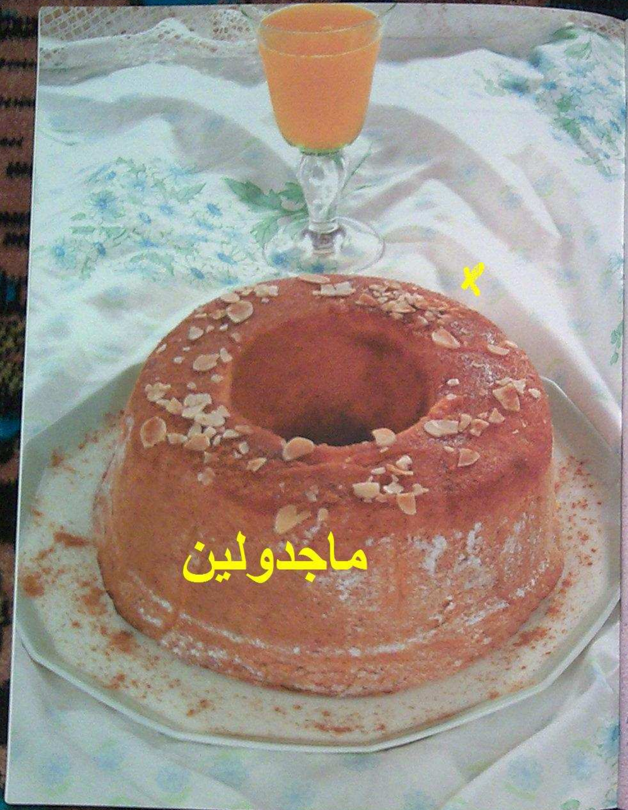
500غ من عجين صبلي – 3 حبات كبيرة من الإجاص

4 معالق كبيرة من كريم حلواني

ملعقتين كبيرتين من النپاج – 1 بيضة

الطريقة

تطلق العجين في قالب دائري وتدهن بكريم حلواني. يغسل الإجاص، يقشر ويفرغ بالسكين الخاص من الوسط لإزالة البذور الموجودة وسطه، يخطط وجه الإجاص بالسكين ثم يوضع فوق الكريم، تطلق العجين المتبقية، نضعها فوق الإجاص وتطبخ لمدة 25 إلى 30 دقيقة تقريبا، بعد خروجها من الفرن مباشرة تقطع العجين الموجود فوق الإجاص مباشرة كي يتبين الإجاص، يخلط النپاج جيدا ويدهن وجه الطرطة.



كيكة بالقرفة

المقادير

6 بيضات – 200غ سكر – كأس زيت وزبدة
300غ من الدقيق – 3 خميرات – 1 فاني – ملعقة قرفة
ملعقة مربى – قليل من اللوز إفيلي للتزيين
كأس من الحليب – ملعقة كوك

الطريقة

في إناء التخليط نضع أبيض البيض، يخلط جيدا بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج مع إضافة السكر بالتدريج وصفار البيض دائما مع الخلط ثم الزيت، الزبدة، الخميرة، الفاني ثم الحليب، يخلط الدقيق مع الكوك والقرفة ثم يضاف للخليط مع التحريك بملعقة خشبية؛ يدهن القالب بالزبدة ويرش بالدقيق، نصب خليط الكيك ثم يطبخ لمدة 25 إلى 30 دقيقة، بعد خروجها من الفرن مباشرة يدهن الوجه بالمربى ثم يرش باللوز إفلي وترش جوانب الكيك بالسكر كلاصي والقرفة.



مربعات بالشكلاط والكوك

المقادير

4 بيضات – كأس صغير من الزبدة والزيت

100غ من الكوك – ملعقتين صغيرتين من الخميرة

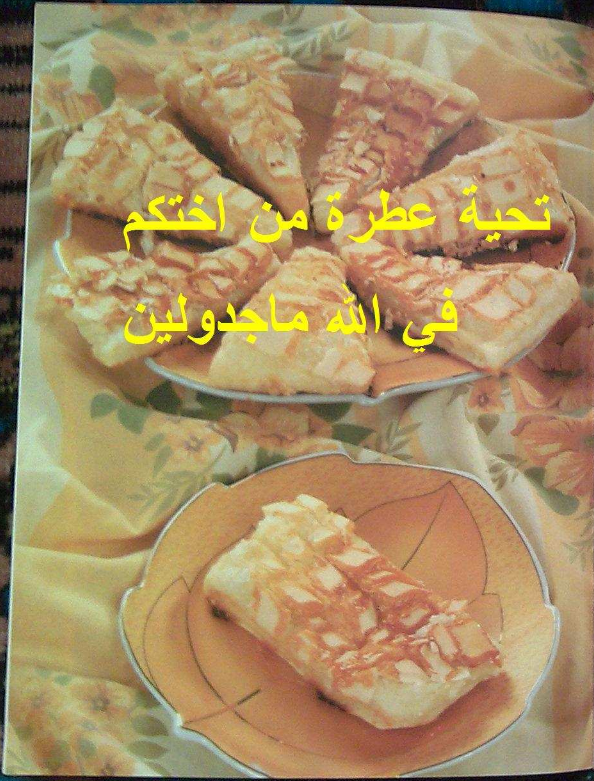
1/2 ملعقة غبرة الفاني – 150غ سكر – 200غ شكلاط

ملعقتين من الزيت – قشرة حامض – 250غ من الدقيق

الطريقة

في إناء التخليط يخلط بالخلاط اليدوي كل من الزبدة والزيت، السكر، البيض جيدا، نضيف الخميرة الفاني وقشرة الحامض مع الإستمرار في التحريك ثم الكوك والدقيق.

يدهن قالب مستطيل بالزبدة، يرش بالدقيق ثم نصب فيه الخليط ويطبخ لمدة 30 دقيقة تقريبا، يذوب الشكلاط والزيت على طريقة حمام مريم، نوزعه على مساحة الحلوى المحضرة، ترش بالكوك، تقطع إلى مربعات وتقدم.



عجين مورق بالكوك والميرينك

المقادير

400غ من العجين المورق – 100غ من الكوك
70غ سكر – بيضتان – 125غ سكر كلاصي
1 أبيض البيض – ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش المطحون

الطريقة

تبسط العجين المورق طول 22/70سم، يخلط الكوك والسكر ثم نضيف البيض المخفوق بالتدريج حتى يصبح الخليط مثل الكريم، يدهن نصف العجين بالحشوة المحضرة، يثنى عليها النصف الثاني من العجين، يخلط أبيض البيض مع السكر كلاصي جيداء، نضعه فوق نارمتوسطة مع التحريك المستمر حتى يسخن ثم يترك جانبا لمدة 3 دقائق مع التحريك، بعد ذلك يدهن به وجه العجين، نأخذ ورق الزبدة نصنع به شكل كورني، نصب فيه المربى، نضع خيوط فوق المورنك بالطول وبواسطة رأس السكين نرسم خطوط معاكسة كي نعطيها شكل ميل فوي.